



Synergy BioTech

Because health is first

Programa prerrequisitos y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) - Nivel 1



Dirigido a

Departamento de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad

Departamento de Calidad

Departamento de Operaciones y Producción

Departamento de Mantenimiento

Departamento de Envases y Embalajes

Emprendedores y profesionistas interesados en actualizar y reforzar su conocimiento en los programas pre-requisito ISO/TS 22002-1:2009 así como iniciar con el sistema HACCP

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Básico

Introducción

Las normas de procedimientos de higiene generalmente descritos como programas prerrequisito han estado en vigor durante algunas décadas y constituyen una herramienta esencial en el control del procesamiento de los alimentos. Estos conceptos siguen siendo indispensables en un sistema de aseguramiento de la calidad, proporcionando las condiciones higiénicas básicas para la producción de alimentos seguros.

En éste curso se examinarán y ejemplificarán cada punto de los programas prerrequisito de acuerdo a la norma ISO / TS 220002-1:2009 de manera práctica así como se realizará una introducción al sistema Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control—HACCP.



Objetivo del Curso

Este curso tiene el objetivo de examinar la norma ISO / TS 22002-1:2009 y explicar con ejemplos prácticos su implementación en la industria de alimentos y bebidas, así como introducir al participante al sistema HACCP

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Conceptos: Limpieza, higiene, sanidad, salubridad, inocuidad, calidad

Alcance

Referencias normativas

Términos y definiciones

Construcción del edificio y distribución

- Medio ambiente
 - Localización del establecimiento
- Distribución de los espacios de trabajo
- Diseño interno, distribución y tráfico
 - Estructura interna y acabados
 - Localización del equipo
 - Laboratorio
 - Mobiliario temporal o movable
 - Almacenado de alimentos, materiales para empaque, ingredientes y químicos no grado alimenticio

Servicios— Aire, agua, energía

- Abastecimiento de agua
- Productos químicos para calderas
- Calidad del agua y ventilación
- Aire comprimido y otros gases
- Iluminación

Disposición de desechos

- Contenedores para desechos o sustancias no comestibles o peligrosas
- Manejo y retiro de desechos
- Drenaje y alcantarillas

Equipo de mantenimiento y limpieza

- Diseño higiénico
- Superficies inertes de contacto
- Control de temperatura y equipo de

monitoreo

- Equipo y utensilios para la limpieza de la planta

Manejo de materiales comprados

- Selección y manejo de proveedores
- Requerimientos de materiales entrantes (crudos/ingredientes/empaque)

Medidas de prevención de contaminación cruzada

- Contaminación cruzada microbiológica
- Manejo de alérgenos
- Contaminación física

Limpieza y sanitización

- Herramientas y productos de limpieza y desinfección
- Programas de limpieza y sanitización
- Sistemas de limpiado en el lugar de trabajo
- Monitoreo de la eficacia de sanitización

Control de plagas

- Programa de control de plagas
- Prevención de acceso
- Refugio e infestaciones
- Detección y monitoreo
- Erradicación

Objetivo del Curso

Este curso tiene el objetivo de examinar la norma ISO / TS 22002-1:2009 y explicar con ejemplos prácticos su implementación en la industria de alimentos y bebidas, así como introducir al participante al sistema HACCP

Temario

Higiene personal e instalaciones para empleados

- Instalaciones de higiene para el personal y baños
- Comedores industriales para empleados y áreas destinadas para comer
- Uniforme y ropa protectora
- Estatus de salud
- Enfermedades y heridas
- Limpieza personal
- Comportamiento del personal

Re-trabajo

- Almacenamiento, identificación y trazabilidad
- Uso del re-trabajo

Procedimiento de retiro de producto

- Requerimientos del retiro de producto

Almacén

- Requerimientos de almacén
- Vehículos, medios de transporte y contenedores
- Información del producto y concientización del consumidor

Defensa alimentaria, biovigilancia y bio-terrorismo

- Controles de accesos

Introducción a HACCP

- Historia y filosofía HACCP
- Pasos previo a HACCP
- Los 7 principios

Conclusiones

Examen

Fin de curso

CURSO EN COMPAÑÍA

Lugar y fecha : Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

Duración y horario: 16 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

Materiales: Material didáctico por participante.

Instructor: Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

Incluye: Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

Precio México: \$ 27, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra

Caribe, Centro y Sudamérica: US\$ 4,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

E.U., Canadá, Brasil y otros países: US\$ 5,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

CURSO PRESENCIAL

Precio: \$ 6,000.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

27 y 28 Febrero, 27 y 28 Noviembre 2017; 9:00 a 17:00 horas

26 y 27 Febrero, 26 y 27 Noviembre 2018, 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

Incluye: Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



INSCRIBETE HOY



T. +52 (55) 53474138

capitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

